

## **BAB VI**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **6.1. Kesimpulan**

1. Penyangraian bubuk biji salak pondoh yang semakin lama menyebabkan penurunan kadar air dan persen kelarutan dan menghasilkan warna yang semakin gelap
2. Penyangraian bubuk biji salak pondoh yang semakin lama tidak disukai oleh panelis karena memiliki warna gelap, aroma dan rasa yang gosong
3. Perlakuan yang dipilih adalah bubuk biji salak pondoh dengan penyangraian selama 60 menit dengan kadar air 2,70%, kadar abu 1,63%, kadar protein 3,86%, kadar lemak dan karbohidrat 91,61%.

#### **6.2. Saran**

Perlakuan penyangraian 60 menit menghasilkan tingkat kesukaan panelis yang paling tinggi tetapi terdapat kendala yaitu tingkat kelarutan yang rendah, maka disarankan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan kelarutan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aji, B.K. dan F. Kurniawan. 2012. Pemanfaatan Serbuk Biji Salak (*Salacca zalacca*) sebagai Adsorben Cr(VI) dengan Metode Batch dan Kolom. *Jurnal Sains POMITS*. 1 (1): 1-6.
- Anarsis, W. 1996. *Agribisnis Komoditas Salak*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta. Hal.23-33.
- AOAC. 2005. *Method of Analysis*. Washington: *Assosiation of Official Analytical Chemistry*.(979.12; 923.03; 960.52; 2003.05)
- Bewley, J.D. 1997. Seed Germination and Dormancy. *The Plant Cell*. Vol. 9. 1055- 1066.
- Brooker, D.B. 1974. *Drying Cereal Grains*. The AVI Publ. Company, Inc. Westport. Connecticut. Vol. 20 p: 95-96
- Buckeridge, M.S., S.M.C. Dietrich, and D.U. de Lima. 2000. Galactomannans as The Reserve Carbohydrate in Legume Seeds. Dalam: *Developments in Crop Science Volume 26: Carbohydrate Reserves in Plants - Synthesis and Regulation*. Gupta, A.K. dan N. Kaur. eds. Amsterdam: Elsevier. pp. 283- 316.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M.Z. 1985. Pengolahan Kopi. Fakultas Teknologi Institut Pertanian Bogor. p: 10-12.
- Damanik, J.E. 2009. Studi Pengaruh Konsentrasi Margarin dan Lama Penyangraian terhadap Mutu Kopi Instan Secara Mikroenkapsulasi. *Skripsi S-1*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara. p: 40-43.
- Departemen Pertanian, 2013. Budidaya salak pondoh. Departemen Pertanian diakses dari <http://epetani.deptan.go.id/budidaya/budidaya-salak-pondoh-8094> pada hari minggu 26/05/2013 pukul 20.52 WIB. p: 4.
- Hunter, R. S. 1952. *Photoelectric Tristimulus Colorimetry with Three Filters*. USA: U.S. Dept. Comm. Natl. Bur. Std.
- ISO. 2005. Indeks Non-Solubilitas. Bogor: IPB <http://dokumen.tips/documents/analisa-kadar-air-susu-bubuk.html> (29 September 2015)

- Kartika, B. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM, Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi.
- MacDougall, D. B. 2002. *Color in Food*. USA: CRC PRESS LLC. P: 40-43. (13 November 2015)
- Mulato, S. 2002. Simposium Kopi 2002 dengan tema Mewujudkan perkopian Nasional Yang Tangguh melalui Diversifikasi Usaha Berwawasan Lingkungan dalam Pengembangan Industri Kopi Bubuk Skala Kecil Untuk Meningkatkan Nilai Tambah Usaha Tani Kopi Rakyat. Denpasar : 16 – 17 Oktober 2002. Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia.
- Lawless, H. T. and H. Heymann. 2010. *Sensory Evaluation of Food*. USA:Springer. Hal 362-363
- Najiyati, S., dan Danarti, 1997. *Budidaya Kopi dan Pengolahan Pasca Panen*. Penebar Swadaya, Jakarta. p: 2-9.
- Nazaruddin dan Kristiawati. 1992. 18 Varietas Salak. Penebar Swadaya, Jakarta. p: 3-4
- Nico dan Ariel. 2012. Usulan Program Kreativitas Mahasiswa Kandungan Gizi Biji Salak (*Salacca edulis*) Ditelaah dari Berbagai Metode Pelunakan Biji. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana. p: 4-6
- Nugroho, J., J. Lumbanbatu dan S. Rahayoe. 2009. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian terhadap Sifat Fisik-Mekanis Biji Kopi Robusta. *Makalah Bidang Teknik Produk Pertanian*. p:217-225.
- Panggabean, J., A. Rohanah, A. Rindang dan E. Susanto. 2013. Uji Beda Ukuran Mesh terhadap Mutu Pada alat Penggiling Multifuser. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. Vol 1(2): 60-67.
- Rachmawati, M. 2010. “Kajian Sifat Kimia Salak Pondoh (*Salacca Edulis* Reinw) Dengan Pelapisan Khitosan Selama Penyimpanan Untuk Memprediksi Masa Simpannya”. *Jurnal Teknologi Pertanian* 6(1) : 20-24.
- Sabari, S. 1986. Perkembangan fisik dan kimiawi salak Pondoh. *Buletin penelitian Hortikultura XIII*, 2, 54-63.
- Standar Perindustrian Indonesia, 1972. *Standar Mutu Kopi Bubuk*. Badan Standarisasi Nasional, Jakarta. p: 5.
- Supriyadi, Suhardi, M. Suzuki, K. Yoshida, T. Muto, A. Fujita, and N. Watanabe. 2002. Changes in the Volatile Compounds and in the

- Chemical and Physical Properties of Snake Fruit (*Salacca edulis* Reinw) Cv. Pondoh during Maturation. *J Agriculture Food Chem.* 50 (26): 7627-7633.
- Varnam, H.A. and J.P. Sutherland. 1994. *Beverages (Technology, Chemistry and Microbiology)*. Chapman and Hall, London. p: 212-232.
- Wati, N., A.E. Pricilia dan H. Yuli 2014. *Pemanfaatan Limbah Biji Salak (Salacca sumatrana) Sebagai Bahan Baku Pembuatan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) di Kawasan Padang Sidempuan Sumatera Utara*. Medan: Universitas Negeri Medan. p: 1-10.
- Yusdiali, W. 2013. *Pengaruh Suhu dan Lama Penyangraian Terhadap Tingkat Kadar Air dan Keasaman Kopi Robusta (Coffea robusta) Skripsi S-1*. Makassar: Universitas Hasanudin. p: 18.